

Sidney Schutte

Asia Inspired Streetfood

VOORBEREIDING

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat alles op kamertemperatuur komen.
2. Zet een pan met water aan de kook.
3. Snijd de Quirit in de lengte doormidden.
4. Zoek bij alle gerechtjes een mooi bord of een schaalte om op tafel te zetten (zie foto).
5. Verwarm de volgende onderdelen 3 minuten in de magnetron in de geopende bakjes met de deksels los erop (900 watt): satésaus, eend/ketjap, chili olie. Verwarm de pulpo en de eryngii voor 5 minuten en de buns 1 minuut in de magnetron.
Let op: De bakjes kunnen ook zonder deksel in een laagje heet water opgewarmd worden mocht je geen magnetron hebben. Of in pannetjes.
6. Voeg wat zout toe aan het kokende water en kook de wontons voor 3 minuten.
7. Bak de kipsaté met een druppel olie op middelhoog vuur (bakken tot goudbruin, ca 2-3 minuten).

OPMAAK

1. De koude gerechtjes als volgt opmaken:
 - de aubergine piccalilly in een kommetje scheppen. Steek hier de tomaten crackers in.
 - de gepofte rijst toppen met 1. wasabicrème 2. paling 3. katsuobushi.
 - de shisoblad en komkommer toppen met gemarineerde Quirit.
2. De warme pulpo, eryngii met saus, en de kipaté met saus kunnen direct op de borden.
3. De saus over de kipsaté scheppen.
4. De buns vullen met 1. pickled daikon 2. eend/ketjap 3. bosui 4. taugé en op een bordje leggen.
5. Schep de saus over de eryngii en strooi daar wat sesamzaad over.
6. De gekookte shrimp-pork wonton in schaalte overgieten met opgewarmde chili olie. Doe daar wat bosui overheen.

Sidney Schutte Asia Inspired Streetfood

